

GHIACCIOLO ISTEA 51

Costitutori: C.N.R. IBIMET Sede di Bologna

Zona di provenienza: Cultivar diffusa maggiormente nell'areale di Brisighella, nei comuni di Faenza, Casola Valsenio, Riolo Terme, Modigliana e Castrocaro Terme.

Caratteristiche agronomiche

Maturazione: tardiva e scalare

Produttività: bassa

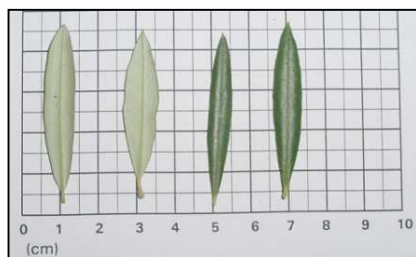
Resistenza al freddo: elevata

Suscettibilità alla mosca: bassa

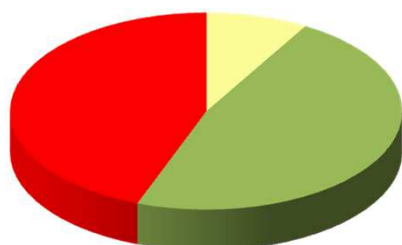
Drupa: dimensione grande, ovoidale, superficie scabrosa con umbone pronunciato

Attitudine alla radicazione: media

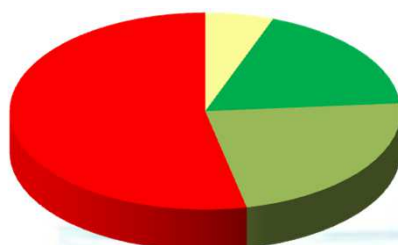
Resa in olio: elevata



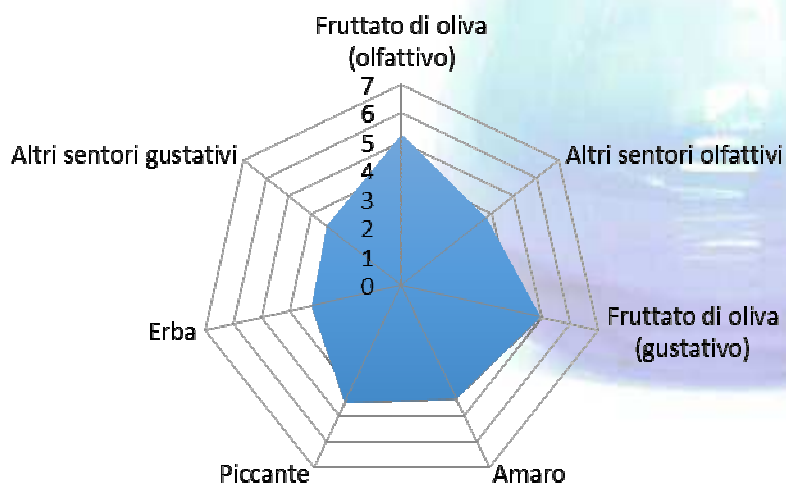
Sentori gustativi



Sentori olfattivi



■ Carciofo ■ Pomodoro ■ Mandorla ■ Vegetale



Profilo sensoriale dell'olio monovarietale di Ghiacciolo

L'olio è caratterizzato dal fruttato di oliva intenso percepito sia all'olfatto che al gusto. Al gusto l'amaro e il piccante sono ben bilanciati, sono presenti piacevoli note erbacee e sentori di carciofo e pomodoro che prevalgono sulla mandorla. Olio dall'intenso profumo di pomodoro che prevale sul vegetale, carciofo e mandorla.